

VOSNE ROMANÉE



▶ Superficie	94 ares 82	+ de 50 ans	Âge de la vigne
▶ Encépagement	Pinot Noir Fin	argilo-calcaire	Sous-sol
▶ Exposition	Est	5 000 bouteilles selon les années	Production
▶ Altitude	320 mètres	selon millésime, de 5 à 15 ans	Temps de garde
▶ Densité	10 000 pieds à l'hectare		

C'est depuis 2006 que le Domaine cultive quatre parcelles sur la commune de Vosne-Romanée. Le pinot s'exprime avec excellence par une robe foncée et un nez fait de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille). L'ensemble est rehaussé d'épices. Ce vin est à la fois rigoureux, profond et sauvage. Il est nécessaire de le garder quelques années en cave pour que l'ensemble se fonde en bouche. Une viande rouge aux champignons (morilles, truffes, ceps), un gibier, accompagneront très bien ce Vosne-Romanée.